



# PAŃSTWOWY INSTYTUT WETERYNARYJNY

## - PAŃSTWOWY INSTYTUT BADAWCZY



Krajowy Naukowy  
Ośrodek Wiodący

Konsorcjum Naukowe  
„Zdrowe Zwierzę – Bezpieczna Żywność”

**DYREKTOR**  
**dr hab. Krzysztof Niemczuk**  
**profesor nadzwyczajny**

Wasze pismo z dnia:

Znak:

Nasz znak:

DZ-2501/225/18

Data:

2018.09.05

### ZAPROSZENIE DO ZŁOŻENIA OFERTY

Państwowy Instytut Weterynaryjny – Państwowy Instytut Badawczy w Puławach zaprasza do składania ofert na kompleksową obsługę konferencyjno-gastronomiczną w związku z organizacją Konferencji pn. „Zapobieganie włośnicy, anisakidozie i innym odpokarmowym chorobom pasożytniczym” przy PIWet-PIB w Puławach

#### Informacje ogólne:

Państwowy Instytut Weterynaryjny – Państwowy Instytut Badawczy w Puławach zwany dalej „Zamawiającym” zaprasza do złożenia oferty, której celem jest wyłonienie Wykonawcy na kompleksową obsługę konferencyjno-gastronomiczną w związku z organizacją Konferencji pn. „Zapobieganie włośnicy, anisakidozie i innym odpokarmowym chorobom pasożytniczym” przy PIWet-PIB w Puławach. Okres realizacji 11 września 2018 do 13 września 2018. Celem podstawowym projektu jest podniesienie kwalifikacji oraz wymiana wiedzy **dla 120 osób**

#### I. Nazwa i adres zamawiającego:

Państwowy Instytut Weterynaryjny – Państwowy Instytut Badawczy w Puławach,  
al. Partyzantów 57, 24-100 Puławy, NIP 716 00 10 761

#### II. Sposób porozumiewania się i osoby uprawnione do kontaktu:

Krzysztof Wólczyński – tel. 081/8893228, e-mail:  
[Krzysztof.Wolczynski@piwet.pulawy.pl](mailto:Krzysztof.Wolczynski@piwet.pulawy.pl)

#### III. Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług na rzecz Zamawiającego w zakresie wynajmu jednej sali konferencyjnej wraz z wyposażeniem, obsługą przerw kawowych oraz organizacja uroczystej kolacji dla Uczestników konferencji w Rogowie k/Kołobrzegu.

#### IV. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

1. Wynajem sali Konferencyjnej, klimatyzowanej i wentylowanej, wraz z wyposażeniem dostosowanej do liczby uczestników podanej w zaproszeniu, łącznie ok. 120 osób

Wyposażenie sali szkoleniowej:

- min. 120 miejsc siedzących i miejsc przy stolikach
- stół konferencyjny dla wykładowcy
- rzutnik i ekran do prezentacji multimedialnych

al. Partyzantów 57  
24-100 Puławy  
<http://www.piwet.pulawy.pl>

tel. +48 81 889 32 65  
faks +48 81 887 71 00  
[sekretariat@piwet.pulawy.pl](mailto:sekretariat@piwet.pulawy.pl)



OIE Reference Laboratory for  
Classical swine fever,  
Enzootic bovine leucosis,  
Porcine reproductive and respiratory syndrome

- możliwość nagłośnienia
  - tablicę typu flip-chart wraz z wyposażeniem
  - dostęp do sieci energetycznej zapewniającej podłączenie laptopa oraz dostęp do Internetu
  - toaleta usytuowana w niedalekiej odległości od Sali szkoleniowej
2. Serwis kawowy: serwowany w miejscu organizowanej konferencji, obejmujący: kawę, herbatę z dodatkami, soki owocowe, wodę mineralną bez limitu, owoce sezonowe oraz ciasta i ciasteczka (przewidziane 3 przerwy kawowe).
  3. Usługa gastronomiczna – uroczysta kolacja w dniu 12.09.2018 r.
    - ziemniaczki z koperkiem , polędwiczki w sosie kurkowym , surówka
    - gulaszowa
    - patera wędlin , pieczeni
    - sałatka po grecku
    - patera ryb wędzonych
    - ciasto , kawa ,herbata
    - zimne napoje

#### V. Termin wykonania zamówienia:

Zamówienie powinno zostać wykonane w terminie 11-13.09.2018

#### VI. Warunki udziału w postępowaniu

O udzielenie zamówienia mogą się ubiegać Oferenci, którzy spełniają następujące warunki:

1. Akceptują treść zapytania ofertowego bez zastrzeżeń, przy czym złożenie oferty jest uważane za akceptację treści zapytania.
2. Wypełnią i złożą w terminie ofertę – Załącznik Nr 1 do Zapytania ofertowego – Oferta Wykonawcy.
3. Posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz potencjał techniczny, a także dysponują osobami zdolnymi do wykonania całości usługi zgodnie z przedmiotem zamówienia.

Zamawiający dokona oceny spełnienia przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu na podstawie wymaganych dokumentów określonych w pkt. 10.

#### VII. Kryteria oceny oferty, tryb oceny, sposób obliczania ceny

1. Zamawiający wybierze do realizacji zamówienia Wykonawcę, który zaoferuje najniższą cenę, nie zostanie wykluczony z postępowania, a jego oferta nie będzie podlegać odrzuceniu oraz zaoferuje realizację całości zamówienia.
2. Wybór najkorzystniejszej oferty nastąpi w oparciu o **kryterium ceny brutto** według następujących obliczeń:

Cena brutto wynajęcia Sali wraz z ceną brutto za kolację dla uczestników, ceną brutto za przeprowadzenie przerw kawowych – waga 100%.

Oferta najtańsza otrzyma 100 punktów. Pozostałe oferty proporcjonalnie mniej według formuły:

$$C - \text{liczba punktów za cenę} = \frac{\text{najniższa\_oferowana\_cena\_(\text{brutto})}}{\text{cena\_oferty\_badanej\_(\text{brutto})}} \times 100$$

3. Podana cena ofertowa obowiązuje przez cały okres trwania umowy. Rozliczanie między Wykonawcą a Zamawiającym prowadzone będą wyłącznie w złotych polskich.

4. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, który zaoferował najkorzystniejszą ofertę obliczoną zgodnie z zasadami określonymi w Załączniku Nr 1 do Zapytania ofertowego – Oferta Wykonawcy.
5. W przypadku nie wybrania Wykonawcy (np. brak ofert, odrzucenie ofert) Zamawiający dopuszcza możliwość ponownego rozpoczęcia procedury zapytania ofertowego.

#### **VIII. Opis przygotowania oferty**

1. Ofertę należy sporządzić wg wzoru – Oferta Wykonawcy – Załącznik Nr 1 do Zapytania ofertowego.
2. Złożona oferta powinna zawierać:
  - a) Nazwę i adres oferenta,
  - b) Cenę brutto za wynajem Sali szkoleniowej,
  - c) Cenę brutto usługi gastronomicznej – uroczysta kolacja dla 120 uczestników,
  - d) Cenę brutto za usługę przerw kawowych w przeliczeniu na: na 3 przerwy kawowe,
  - e) Wskazanie osoby i sposobu kontaktu,
  - f) Miejsce położenia Sali szkoleniowej (adres).

#### **IX. Dokumenty wymagane od wykonawców**

1. Do formularza ofertowego Oferta Wykonawcy – Załącznik Nr 1 do Zapytania ofertowego Wykonawca zobowiązany jest załączyć w kopercie:  
- Proponowane menu.  
**Wszystkie wymagane przez Zamawiającego dokumenty winny być składane w formie oryginału.**
2. W przypadku nie złożenia lub wadliwego złożenia przez Wykonawcę wymaganego dokumentu Zamawiający może wezwać Wykonawcę w określonym terminie do uzupełnienia dokumentu. Nie uzupełnienie w określonym terminie wymaganego dokumentu skutkować będzie odrzuceniem oferty.

#### **X. Miejsce oraz termin składania ofert**

1. Oferty należy złożyć nie później niż do dnia 06.09.2018 r. Do godziny 12:00 za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres: [przetargi@piwet.pulawy.pl](mailto:przetargi@piwet.pulawy.pl), [Krzysztof.wolczynski@piwet.pulawy.pl](mailto:Krzysztof.wolczynski@piwet.pulawy.pl), w wersji papierowej, pocztą lub kurierem, osobiście na adres: Państwowy Instytut Weterynaryjny – Państwowy Instytut Badawczy Al. Partyzantów 57; 24-100 Puławy.
2. Wykonawcy złożą dokumenty w zamkniętej, nieprzezroczystej kopercie z napisem: „Kompleksowa usługa konferencyjno – gastronomiczna”. Oferty powinny zostać wysłane z takim wyprzedzeniem, aby został dotrzymany określony termin wpływania ofert. O ważności składanej oferty decyduje data i godzina wpływu oferty do PIWET-PIB.
3. Oferta winna być wypełniona nieścieralnym długopisem, w języku polskim, czytelnie, w jednym egzemplarzu.
4. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
5. Oferta Wykonawcy powinna być kompletna.
6. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.
7. Wykonawca może wycofać złożoną ofertę, pod warunkiem, że Zamawiający otrzyma pisemne powiadomienie o wycofaniu lub zmianie przed terminem składania ofert.

8. Zamawiający może zwrócić się do Wykonawcy o wyjaśnienie treści oferty lub dokumentów wymaganych od Wykonawcy.
9. Zamawiający odrzuci ofertę niezgodną z zapytaniem ofertowym i przepisami prawa.
10. Do postępowania dopuszczone zostaną wszystkie oferty dotyczące wyłącznie całości zamówienia tj. kompleksowa usługa konferencyjno – gastronomiczna.  
**Zamawiający nie przewiduje możliwości składania ofert częściowych.**

#### **XI. Miejsce, termin i tryb otwarcia ofert**

Otwarcie ofert nastąpi jawnie w dniu 07.09.2018 r. o godzinie 12:30 - adres Państwowy Instytut Weterynaryjny – Państwowy Instytut Badawczy Al. Partyzantów 57; 24-100 Puławy. Oferty od momentu otwarcia są jawne.

#### **XII. Ogłoszenie wyników postępowania**

Wykonawcy, którzy złożą oferty zostaną zawiadomieni o wyborze najkorzystniejszej oferty wraz z podaniem uzasadnienia. Informacja o wyborze oferty zostanie upubliczniona poprzez zamieszczenie jej w biurze Zamawiającego oraz na podstronie internetowej projektu.

#### **XIII. Przesłanki odrzucenia ofert**

Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli:

1. Jej treść nie będzie odpowiadać treści zapytania ofertowego;
2. Zostanie złożona po terminie składania ofert;
3. Będzie zawierała rażąco niską cenę;
4. Będzie nieważna na podstawie odrębnych przepisów.

#### **XIV. Unieważnienie postępowania**

Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia powyższego postępowania bez konieczności podania przyczyny unieważnienia.

#### **Klauzula informacyjna dot. ochrony danych osobowych:**

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informuję, że:

- administratorem danych osobowych przekazanych przez Wykonawcę jest Państwowy Instytut Weterynaryjny – Państwowy Instytut Badawczy w Puławach;
- dane osobowe przekazane przez Wykonawcę przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z niniejszym postępowaniem;
- odbiorcami danych osobowych przekazanych przez Wykonawcę będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania;
- dane osobowe przekazane przez Wykonawcę będą przechowywane przez okres 5 lat od dnia zakończenia postępowania;
- w odniesieniu do danych osobowych przekazanych przez Wykonawcę decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- Wykonawca posiada:
  - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych;
  - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania danych osobowych \*;
  - na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO \*\*;
  - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy Wykonawca uzna, że przetwarzanie danych osobowych narusza przepisy RODO;
- Wykonawcy nie przysługuje:
  - w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
  - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
  - na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

- \* **Wyjaśnienie:** skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania.
- \*\* **Wyjaśnienie:** prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego.

**UWAGA:**

**Po otrzymaniu Państwa oferty zastrzegamy sobie możliwość dokonania wizji lokalnej przed rozstrzygnięciem zapytania ofertowego oraz podpisaniem umowy**